

Méthode Champenoise

Grande Réserve 1984 - disgorged in 2024
Réserve 1992 - disgorged in 2024

An der Saar hat die Sektherstellung nach dem klassischen Champagnerverfahren eine über einhundert Jahre alte Tradition. Hierbei reifen unsere Rieslingsekte im Anschluss an die Flaschengärung ca. 14 Monate. Weit länger noch lagern unsere Reserve-Crémants, hochwertige Jahrgangssekte. Sie bleiben mehrere Jahrzehnte auf der Hefe.

Während dieser Zeit entwickelt sich eine intensive und edle Aromatik nach etherischen Gewürzen, Tannennadeln, Rauch und Trockenfrüchten. Das Mousseux wird subtil und die Perlage im Glas gewinnt an Feinheit.



Eine solche reduktive Reifelagerung auf der Hefe hat eine besondere Wirkung:

Die seit Jahrzehnten lagernden Flaschen altern nicht, da die im Inneren befindliche Hefe den Sekt vor Oxidation schützen.

Die Hefe wird erst kurz vor dem Verkauf entfernt.

Diesen Zeitpunkt des so genannten „Degorgierens“ geben wir neben dem Jahrgang auf dem Etikett mit an.

Die kräftigen Noten von Lakritz, Walnüssen, Soja- oder Barbequesauce

bieten Ihnen besonders in Kombination mit würzigen gereiften Käsen und kräftigen, kräutrigen Gerichten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Hervorragend begleiten diese exklusiven Speisen-Schaumweine auch verschiedene Fischgerichte (zb. Sashimi) oder frische Meeresfrüchte wie Austern. Ein anderer Jahrgang kann als verlockender Begleiter zu hellem Fleisch mit Curry fungieren.

Verwenden Sie neben der klassischen Flûte gerne auch große Rotweingläser und geben Sie ihm Zeit zu atmen, denn bis zu 20 min. entwickelt sich die Blume im Glas durch Zufuhr der Jahrzehnte ausgesperren Sauerstoffs.

Wir empfehlen diese Schaumweine nicht als Aperitiv, sondern gezielt zu Speisen oder nach dem Essen.

